

Col Dovigo S.S.

Breganze (VI)

TORCOLATO BREGANZE D.O.C

AREA DI PRODUZIONE: Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Fine agosto - Appassimento in fruttajo delle uve

VINIFICAZIONE: Raccolta dell'uva a mano in cassette. Appassimento naturale in fruttajo fino a Gennaio, segue la diraspatura e la fermentazione lenta a temperatura controllata per 90 giorni.

MATURAZIONE: Maturazione in Barrique di rovere francese nuove per 2 anni e riposo in bottiglia per 5 mesi

ALCOL: 13,00%

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/LT

COLORE: Giallo dorato

PROFUMO: Intenso, caldo e fruttato, dalle intense note floreali, di frutta esotica e miele

SAPORE: Di buon corpo e piacevole struttura, alla naturale dolcezza si contrappone una bella freschezza che porta ad un finale gentile e persistente



Col Dovigo S.S.

Breganze (VI)

VESPAIOLO BREGANZE D.O.C

AREA DI PRODUZIONE: Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano dell'uva, diraspa-pigiatura e macerazione carbonica delle uve per 6 ore. Pressatura soffice e fermentazione della durata dai 15 ai 18 giorni alla temperatura massima di 18 °C.

MATURAZIONE: Maturazione e affinamento in vasche d'acciaio fino a gennaio sulle fecce nobili

ALCOL: 12,50%

ACIDITÀ TOTALE: 6,6 g/LT

COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO: Fresco, con piacevoli note di pompelmo e mandorla

SAPORE: La freschezza è travolgente, ben bilanciata dalla morbidezza e dalla sapidità



Col Dovigo S.S.

Breganze (VI)

PERLENA - VESPAIOLO SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY D.O.C

AREA DI PRODUZIONE: Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi, prende il nome da San Giorgio di Perlena, piccolo borgo nel cuore delle colline, di rilevante importanza storico-paesaggistica

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Primi di settembre

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano delle uve, separazione immediata della buccia dal mosto e pressatura soffice. Segue una decantazione statica dello stesso e innesto di lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperatura massima di 16 °C.

MATURAZIONE: Affinamento per 4 mesi sulle fecce nobili. Presa di spuma per minimo 40 giorni in autoclave a temperatura controllata

ALCOL: 11,50%

ACIDITÀ TOTALE: 6,6 g/LT

COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO: Intenso, con fresche note di agrumi e mandorla

SAPORE: Il perlage fine e persistente riporta le piacevoli sensazioni di freschezza. Armonioso l'equilibrio tra la morbidezza e la naturale acidità del vespaiolo



Col Dovigo S.S.

Breganze (VI)

GROPPELLO I.G.T. VENETO

AREA DI PRODUZIONE: Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi

VARIETÀ: 100% Gropello di Breganze

VENDEMMIA: Metà ottobre

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano delle uve. Diraspa-pigiatura soffice e macerazione per 8 giorni ad una temperatura che non supera i 24 C°.

MATURAZIONE: L'affinamento avviene in vasca di acciaio per 6 mesi dove si svolge la fermentazione malolattica

ALCOL: 13,00%

ACIDITÀ TOTALE: 4,6 g/LT

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Freschi profumi di frutti di bosco e spezie, in particolare il pepe nero

SAPORE: Fresco e di buon corpo, la componente fruttata è controbilanciata dall'elegante tannicità finale, elemento che contraddistingue questa varietà

